SAN DYNAMIC LTD.
Customer Hotline:(852)8206 2666



Instruction Manual
使用說明書

Soy Milk Maker
健康豆漿 甜品機

Model : SD-8012



CB

部件名稱



配件名稱

雞蛋托架	水果推杆	毛刷	濾渣網	清潔布	濾網

產品規格

型　號	SD-8012
額定電壓	220V
額定頻率	50Hz
額定功率	800W
額定容量	1000mL

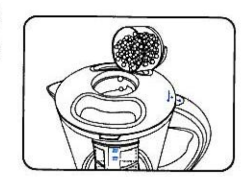
注意事項

1、請在使用前仔細閱讀並且保留好產品使用說明書。
2、請使用與產品標明的電壓來工作。
3、不要將豆漿機杯體或者底座、電源線浸入到水中清洗，以免清洗時底部沾水，若不小心弄濕，請立即用干毛巾擦拭干淨。
4、如果電源線損壞，不要隨意使用其它電源線，必須由專業維修人員更換。
5、在產品工作時，切勿放置不管，一定要在旁邊等候，以免出現意外。
6、不可在產品工作時，讓兒童或者殘障人士接觸，以免翻到燙傷。
7、將產品放置于平坦的表面工作，而且不要讓電源線懸垂以免不小心絆到產品燙傷。
8、產品工作時，會有蒸氣冒出，不要靠近產品壺嘴或者打開壺蓋，以免燙傷。
9、使用完畢后，必須將電源線拔下，並且在半小時內將產品清洗干淨。
10、不要在產品的任何縫隙或開口空位插入任何物體。
11、本產品若出現質量故障，請送至特約維修部進行檢修后再使用，用戶切不可自行修理。

⚠ 安全注意事項:

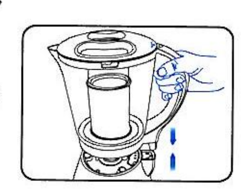
- 本產品不適於以下人士使用：包括兒童、殘缺人士或缺乏經驗使用者操作此電器，除非有負責安全人員監督或指導產品的使用方法。
- 本產品非玩具，切勿讓兒童將本產品誤當成玩具。

煮豆漿使用方法



1、浸泡黃豆：用干豆量杯裝黃干豆，放在裝有清水的容器中浸泡4 ~ 6小時，雖然本産品也可以直接用于黃豆製作豆漿，但爲了保証豆漿的衛生以及濃度、營養吸收率、口感、香味，我們建議浸泡。

2、杯體清洗干淨后，放上濾網並將杯蓋扣在杯體上旋緊，取出杯蓋中的干豆量杯，往進料口中加入浸泡好的黃豆，然后倒入清水，水位既不要低于豆漿最小刻度，也不要高于豆漿最大刻度，以免豆漿機工作中出現意外。



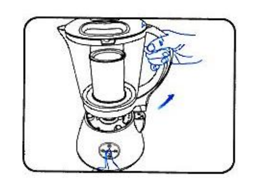
3、將干豆量杯旋轉入杯蓋中，然后將杯體插在底座上。杯體插到位后，豆漿機將蜂鳴一聲確認。

4、按一下控製面板的“ ON OFF ”按鈕，接觸電源，再按一下控製面板的“ ”按鈕，“ ”按鈕旁邊的指示燈呈綠色，內置電腦則自動開始執行全自動煮豆漿的工作。



5、大約18 ~ 20分鐘左右，豆漿機會發出連續的鳴叫聲，表明豆漿已經煮好。

6、按一下“ ON OFF ”按鈕，關掉電源，取下杯體，即可飲用新鮮的熟豆漿了。



7、如果您喜歡豆漿熬煮的更加熟透一點，可以在熬煮結束后，可開啓豆漿的重複熬煮功能，具體的操作是：從豆漿機發出連續鳴叫聲以提示豆漿煮熟起計時，一分鐘以內，再按一下“ ”按鈕，則可以將豆漿重複熬煮四分鐘左右，此階段電機不再工作。

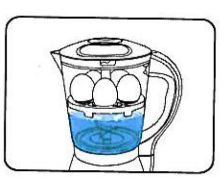
蒸雞蛋使用方法

1、在杯體中倒入0.5L清水，注意不要超過0.5L，以免沸水直接接觸到雞蛋，也不要低于最低水位線，以免發熱盤干燒。

2、將雞蛋清洗干淨，放在雞蛋托架上，然后將雞蛋托架放在豆漿機杯體中，如圖所示。

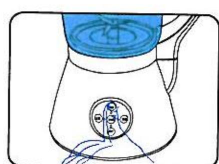


3、蓋上杯蓋，旋緊，將杯體插在底座上，按下控製面板的“ ON OFF ”按鈕，接通電源。



4、如果要煮全熟的雞蛋，則按一下控製面板的“ ”按鈕，“ ”按鈕旁邊的指示燈呈綠色，內罩電腦自動開始執行煮全熟雞蛋的工作。

5、大約12 ~ 15分鐘后，豆漿機會發出連續的鳴叫聲，表明雞蛋煮好。

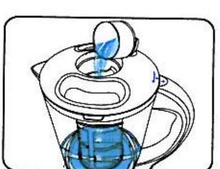


6、按一下“ ON OFF ”按鈕，關掉電源，取下杯體，打開杯蓋，取出雞蛋托架，等雞蛋冷卻，即可食用。取出雞蛋托架要防止燙傷。

7、如果要煮七成熟的雞蛋，則在完成第三步后連續按兩下控製面板的“ ”按鈕，“ ”按鈕旁邊的指示燈呈紅色，內罩電腦自動開始執行煮七成熟雞蛋的工作。大約需要10 ~ 12分鐘的時間。

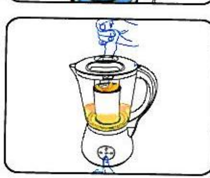


攪拌果汁使用方法



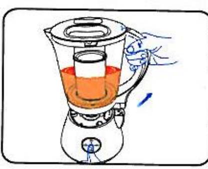
1、在杯體中倒入一定量的清水，注意不要低于最低水位線0.5L。

2、將水果清洗干淨，切成小塊，從杯蓋的孔倒入到杯體的濾網中，注意不要倒在濾網外面，水果的含量不要超過濾網高度的一半。



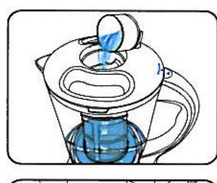
3、向濾網加水果時，可以用水果推杆推壓水果。

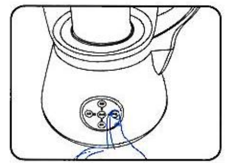
4、按住控製面板的“ ”按鈕，攪拌果汁。攪拌的時候要用水果推杆壓住水果，以便攪拌均勻。

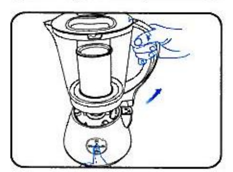


5、連續按住“ ”按鈕的時間不要超過1分鐘，以便延長電機使用壽命，當水果已經攪拌均勻，即可按一下“ ON OFF ”按鈕，關掉電源，取下杯體，倒出飲用。

做米糊使用方法

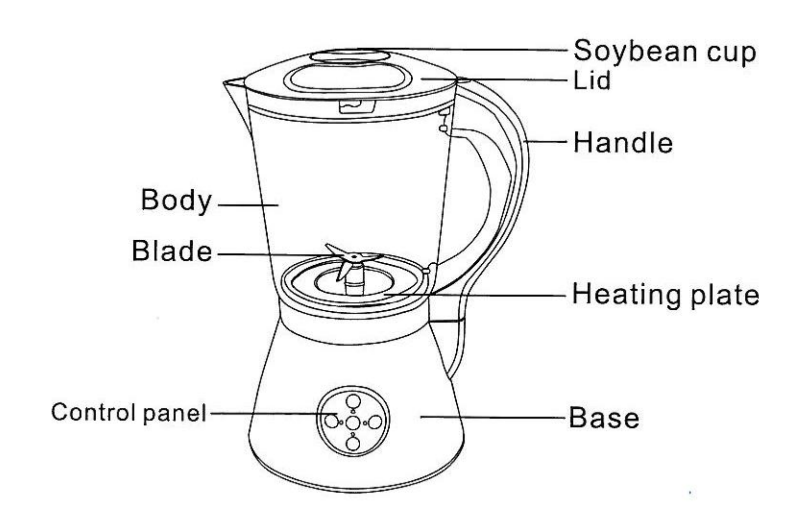






1、換上米糊濾網，在杯體中倒入 0.5 ~1.0L清水，既不要低于 0.5L，也不要高于 1.0L，以免出現意外。
2、蓋上杯蓋，旋緊，將杯體放在底座上，插好。旋開干豆量杯，放入適量的谷類倒入米糊濾網內，旋緊干豆量杯，按下控製面板的 “ ON/OFF ” 按鈕，接通電源。
3、按下控製面板的 “ ” 按鈕，開始煮水。
4、大約7 ~ 8分鐘后，水開始沸騰，沸騰40秒左右，豆漿機自動停止加熱，發出連續的鳴叫聲。
5、可按一下 “ ON/OFF ” 按鈕，關掉電源，取下杯體，倒出飲用。

Parts name



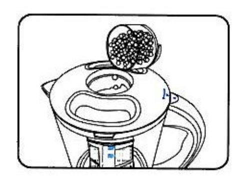
Accessories

Egg holder	Fruit mixer	Clean brush	Filter	Clean fabric	Filter

Specifications

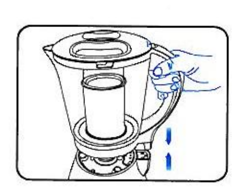
Model	SD-8012
Rated voltage	220V
Rated frequency	50Hz
Rated power	800W
Rated capacity	1000mL

How to use it for Soybean Milk

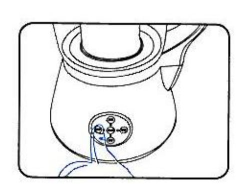


1.Dunk the soybean Take some soybeans by the cup and put them into a case with clean cool water for 4 6hours.

2.Clean the body inside ut the filter into the body and it in suitable take some Soybean into filter ill the body with water should be above the Min level and below the Max level.

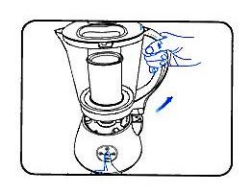


3.Put the cup on the lid and place the body on the power base it will be ready to work when you hear buzzer sound.



4.Press the ON OFF button to turn on the power and then press the Soybean Milk button to start work you can see the button turn into green.

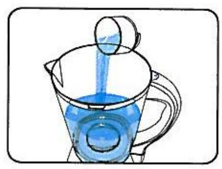
5.18-20 minute later you will hear buzzer sound again please press the ON/OFF button off the power and remove the body from power base you can enjoy your Soybean milk.



6.If you prefer Soybean milk please repress the Soybean milk button within one minute after hear buzzer sound and boiling the soybean for 4 minutes more.

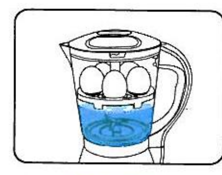
How to use it for boiling egg

1.Fill the body with 0 5L water ensure the water is not over 0.5L and below Min water level.



2.Wash eggs by water and put the eggs on the egg holder then into the body.

3.Close the lid and place the body on the power base Press the ON/OFF button to turn on the power.



4.If you like the full cooked egg please press the Boil egg button to start work and you can see the button turn to green.

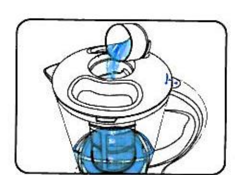
5.12-15 minutes later you will hear buzzer sound please press the ON/OFF button to cut off the power Remove the body form the power base and open the lid take the egg holder from the body and put the eggs for many minutes to cool then you can have your eggs.





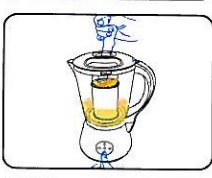
6.If you prefer half cooked eggs please press the Boil egg button for twice and the button will turn to red 10-12 minutes later you can have your eggs.

How to use it for Juice blending

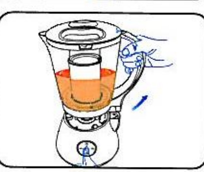


1.Fill the body with cool water not below Min level.

2.Put the filter into the body and fix it in suitable place.

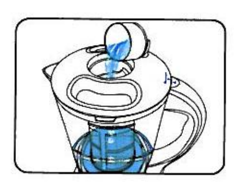


3.Wash the fruit and cut into small slices open the cup on the lid and put all the fruit slices into the filter.



4.Press the Juice button and use the fruit mixer to blend the fruit for 1 minute When fruits are mixed please press the Juice button to stop work Remove the body from the power base and you can enjoy your fruit Juice.

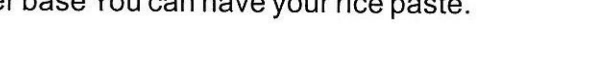
How to use for rice paste



1.Put the paste filter into the body and fix it on suitable place Fill the body with 0.5L-1.0L water please make sure water be not above 1.0L and below 0.5L level.

2. Close the lid and place the body on the power base Remove the cup on the lid and put some grist into the filter close the cup on the lid and press the ON/OFF button to turn on the power.
3. Press the paste button to start to work In 7-8 minutes water will be boiling and 40 second later the Soybean maker stop to heat and you can hear buzzer sound.
4. Press the ON/OFF button to cut off the power and remove the body from the power base You can have your rice paste.

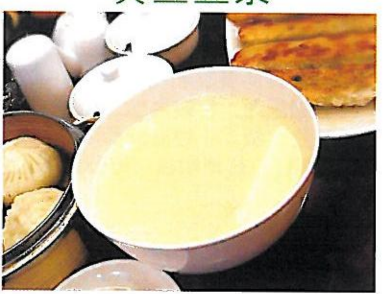




Warning:

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Please care to handling the sharp cutting blades during cleaning.
4. CAUTION: Avoid injuries from the egg pricker.
5. After used, please put the water into the cap body, and use the clean fabric and clean brush to clean this appliance. CAUTION: Do not put the soymilk cup or the power base and power cord immersed into the water to clean, to avoid wetting the bottom when cleaning. If wetting, please immediately let it dry with a dry towel
6. When using with Juices Blending, the max cap is 0.8L.
7. CAUTION: The temperate of the enclosure of cup , top cover surface and entrance cover are too high, which may lead to the risk of scald.

黃豆豆漿



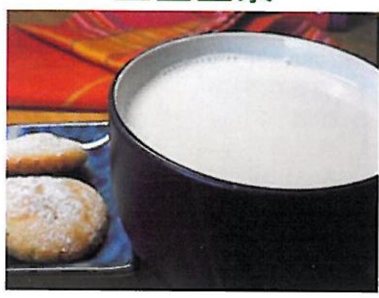
[用料] 黃豆70克、水1000毫升

[製法] 1、將黃豆浸泡6－16小時，備用。

2、將泡好的黃豆裝入豆漿機網罩中，往杯體內加入清水，啓動豆漿機，十幾分鐘后做出熟豆漿。

[功效] 滋陰潤燥、寬中和脾、利水下氣。

五豆豆漿



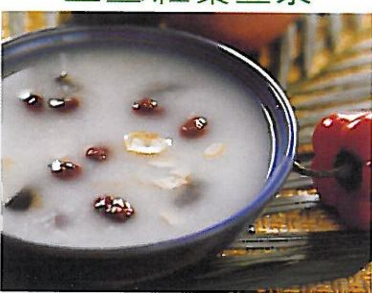
[用料] 黃豆30克、黑豆10克、青豆10克、豌豆10克、花生米10克、水1000毫升

[製法] 1、將五種豆類浸泡 6－16小時，備用。

2、將浸泡好的五豆裝入豆漿機網罩中，往杯體內加入清水，啓動豆漿機，十幾分鐘后豆漿煮熟。

[功效] 降脂降壓、強筋健脾、保護心血管。

五豆/紅棗豆漿



[用料] 黃豆26克、黑豆9克、青豆9克、豌豆9克、花生米9克、紅棗13克、清水適量。

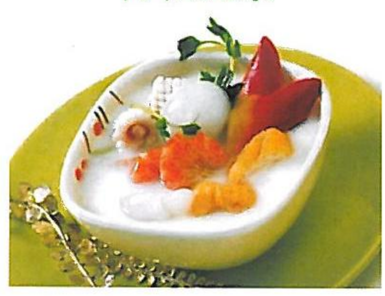
[製法] 1、將黃豆、黑豆、青豆、豌豆、花生米一起浸泡6－16小時，備用。

2、將紅棗洗淨去核;

3、將紅棗和浸泡好的五豆裝入LB豆漿機網罩中，杯體內按規定加入清水，十幾分鐘即好。

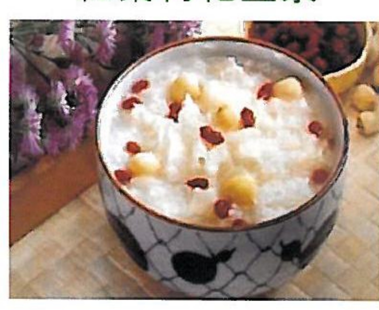
[功效] 降脂降糖降壓、補虛益氣、健脾和胃。

枸杞豆漿



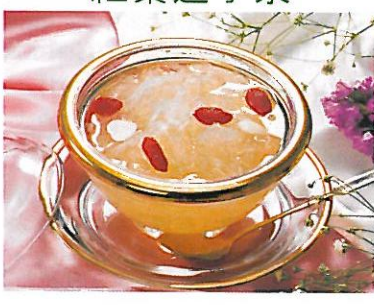
[用料] 黃豆60克、枸杞10克、水1000毫升
[製法] 1、將黃豆浸泡6－16小時，備用。
2、將泡好的黃豆和枸杞裝入LB豆漿機網罩內，杯體內加入清水，啓動豆漿機，十幾分鐘即成。
[功效] 滋補肝腎、益精明目、增強免疫力。

紅棗枸杞豆漿



[用料] 黃豆45克，紅棗15克、枸杞10克、清水1000毫升。
[製法] 1、將黃豆浸泡6－16小時。
2、將蓮子肉泡至發軟。
3、將紅棗洗淨與蓮子肉、黃豆一並裝入LB豆漿機網罩中，杯體內加入清水，十幾分鐘即成。
[功效] 滋陰益氣、養血安神、補脾胃、清熱解毒

紅棗蓮子漿



[用料] 紅棗（去核）50克、蓮子肉15克、黃豆50克、白糖50克、清水適量。
[製法] 1、將黃豆浸泡6－16小時。
2、將蓮子肉泡至發軟。
3、將紅棗洗淨與蓮子肉、黃豆一並裝入LB豆漿機網罩中，杯體內加入清水，十幾分鐘即成。
[功效] 滋陰益氣、養血安神、補脾胃、清熱解毒

花生豆漿



花生豆漿
[用料] 花生30克、黃豆40克、水1200毫升
[製法] 1、將黃豆、花生浸泡6－16小時，備用
2、將泡好的黃豆和花生裝入豆漿機網罩內，將清水裝入杯體，啓動豆漿機，十幾分鐘后即成
[功效] 補血益氣、滋陰潤肺、適用于體虛瘦弱、大病初俞及健康人養生保健

黑豆漿芝麻漿



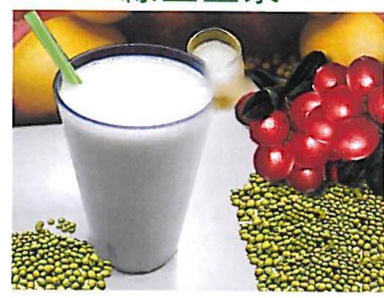
[用料] 黑豆50克、花生15克、黑芝麻5－10克、清水適量
[製法] 1、將黃豆、花生浸泡6－16小時
2、將泡好的黑豆、花生和黑芝麻一起裝入LB豆漿機網罩內，杯體內加入清水，啓動豆漿機，十幾分鐘即好。
[功效] 烏發養顏、解表清熱、滋養健體。

百合蓮子漿



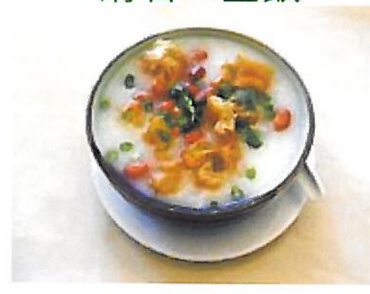
[用料] 百合15克、蓮子肉10克、銀耳10克、綠豆40克、冰糖50克、清水適量
[製法] 1、將百合用開水泡至發軟，將蓮子肉用開水浸泡至發軟
2、將銀耳洗淨，用溫水浸泡至發軟，摘成小朵
3、將綠豆浸泡6－16小時
4、將綠豆、百合、蓮子、銀耳一並裝入LB豆漿機網罩內，杯體內加入冰糖和適量清水,十幾分鐘即好。
[功效] 清火滋陰、養心安神、補腦抗衰

綠豆豆漿



[用料] 綠豆80克、白糖50克、清水適量
[製法] 1、將綠豆洗淨，浸泡6－16小時
2、將泡好的綠豆裝入LB豆漿機網罩內，杯體內加入清水，啓動豆漿機，十幾分鐘后豆漿煮熟
3、趁熱往杯體內加入白糖，不愿喝甜的也可以不加糖
[功效] 清熱解暑、利水消腫、潤喉止渴、明止降壓

消暑二豆飲



[用料] 黃豆45克、綠豆30克、白糖50克、清水適量
[製法] 1、將黃豆、綠豆洗淨，浸泡6－16小時
2、將泡好的二豆裝入LB豆漿機網罩內，杯體內加入清水，啓動豆漿機，十幾分鐘后豆漿煮熟
3、趁熱往杯體內加入白糖，調勻即成，不愿喝甜的也可以不加糖
[功效] 消暑止渴、清熱敗火

二豆蜜漿



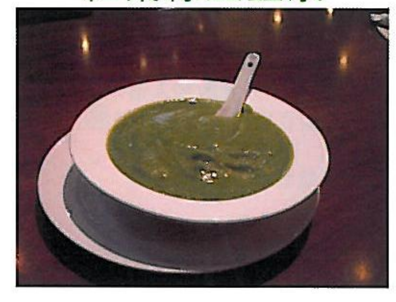
[用料] 紅豆20克、綠豆80克、蜂蜜50克、清水適量
[製法] 1、將紅豆、綠豆洗淨，浸泡6－16小時
2、將泡好的紅豆、綠豆裝入LB豆漿機網罩內，杯體內加入清水，啓動豆漿機，十幾分鐘后豆漿煮熟，稍涼后調入蜂蜜即成
3、趁熱往杯體內加入白糖，調勻即成，不愿喝甜的也可以不加糖
[功效] 清熱利水，健脾潤肺、清熱解毒

“三加一”健康豆漿



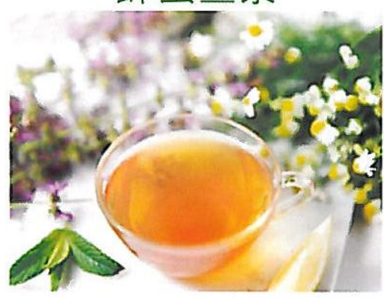
[用料] 青豆40克、黃豆20克、綠豆15克、清水適量、白糖適量
[製法] 1、將三豆洗淨，浸泡6－16小時
2、將泡好的三豆裝入LB豆漿機網罩內，杯體內按規定加入清水和白糖，啓動豆漿機，十幾分鐘后豆漿煮熟
[功效] 清熱解暑

紅棗綠豆豆漿



[用料] 紅棗（去核）15克、黃豆40克、綠豆20克、白糖50克、清水適量
[製法] 1、將綠豆、黃豆洗淨，浸泡6－16小時
2、將紅棗洗淨與綠豆、黃豆一並放入LB豆漿機網罩內，杯體內加入清水，啓動豆漿機，十幾分鐘后豆漿煮熟
3、趁熱往杯體內加入白糖，調勻即成，不愿喝甜的也可以不加糖
[功效] 補氣提神，消暑涼血

蜂蜜豆漿



[用料] 黃豆40克、綠豆35克、蜂蜜4克、清水適量
[製法] 1、將黃豆、綠豆洗淨，浸泡6－16小時
2、將泡好的黃豆、綠豆裝入LB豆漿機網罩內，杯體內加入清水，啓動豆漿機，十幾分鐘后豆漿煮熟，稍涼后調入蜂蜜即成
[功效] 滋潤五臟、美容潤腸、補氣益血、解暑止渴

益智豆漿



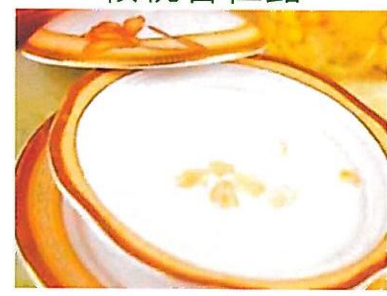
[用料] 黃豆55克、核桃仁10克、黑芝麻5克、清水適量

[製法] 1、將黃豆洗淨，浸泡6－16小時

2、將泡好的黃豆與核桃仁、黑芝麻裝入LB豆漿機網罩內，杯體內加入清水，啓動豆漿機，十幾分鐘后豆漿煮熟

[功效] 益智健腦

核桃杏仁露



[用料] 杏仁40克、核桃仁40克、冰糖少許、清水適量

[製法] 1、將杏仁、核桃仁裝入LB豆漿機網罩內，杯體內加入清水

2、啓動豆漿機，十幾分鐘后豆漿煮熟，加適量冰糖即可

[功效] 養顏益智

花生乳



[用料] 花生60克、清水適量

[製法] 1、將花生洗淨，浸泡6－16小時

2、將泡好的花生裝入豆漿機網罩內，杯體內加入清水，啓動豆漿機，十幾分鐘后花生乳熟煮

[功效] 補腦、健身、益智

香蕉奶昔



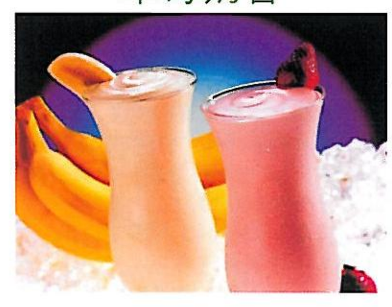
[用料] 香蕉100克、鮮奶1升、香草冰淇淋50克、白糖適量

[製法] 香蕉去皮洗淨切塊放入網罩(豆漿網或米糊網)內，往杯體內加入鮮奶1升，裝好米糊機，啓動粉碎鍵數次后，放入冰淇淋即可

[特點] 香滑爽口，甜而不膩；營養豐富，富含維生素

[備注] 放入冰箱內冰凍后效果會更好

草莓奶昔



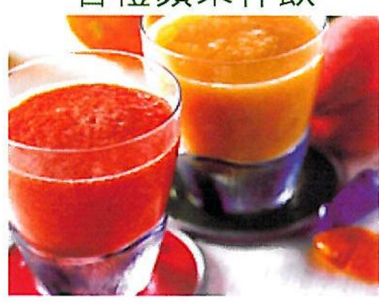
[用料] 草莓100克、鮮奶1升、香草冰淇淋50克、白糖適量

[製法] 將草莓洗淨切塊放入網罩(豆漿網或米糊網)內，往杯體內加入鮮奶 1 升，裝好米糊機，啓動粉碎鍵數次后，放入冰淇淋即可

[特點] 色澤紅潤，口感冰爽，夏日食用，可解暑潤肺

[備注] 放入冰箱內冰凍后效果會更好

香橙蘋果什飲



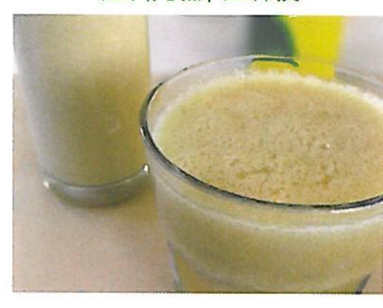
[用料] 橙子50克、蘋果100克；鮮奶1升、蜂蜜若干

[製法] 將香橙、蘋果洗淨切塊一同放入網罩(豆漿網或米糊網)內，往杯體內加入鮮奶1升，蜂蜜若干裝好米糊機，啓動粉碎鍵數次后即可

[特點] 酸甜綿軟，口感細滑

[備注] 放入冰箱內冰凍后效果會更好

蜜桃鮮蛋液



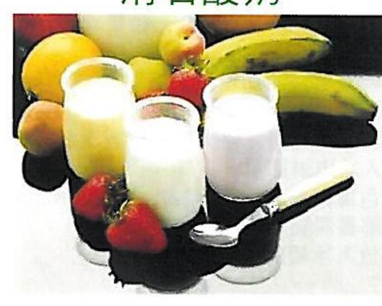
[用料] 牛奶1升、雞蛋2只，新鮮或罐裝蜜桃2個，蜜桃冰淇淋適量

[製法] 將雞蛋打碎，新鮮蜜桃洗淨，或罐裝蜜桃切塊一同放入網罩(豆漿網或米糊網)內，往杯體內加入鮮奶1升，裝好米糊機啓動粉碎鍵數次后，放入冰淇淋即可飲用

[特點] 營養豐富，最適合早餐飲用

[備注] 用同樣的製法，可隨便配以自己喜愛的鮮果、冰淇淋，製作美味飲料

消暑酸奶



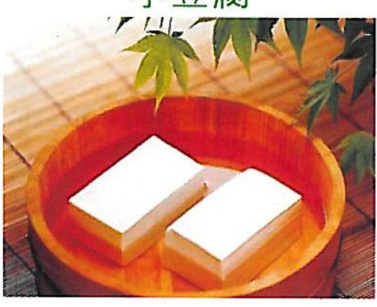
[用料] 綠豆50、香蕉50克；酸奶1升、白糖適量

[製法] 將綠豆浸泡6-16小時備用，將泡好的綠豆洗淨，香蕉切塊一同放入網罩(豆漿網或米糊網)內，往杯體內加入酸奶1升，裝好米糊機啓動粉碎鍵數次后，放入白糖即可飲用

[特點] 營養豐富、口感好，可解渴降溫，是夏日最好的飲品

[備注] 放入冰箱內冰凍后效果會更好

小豆腐



[用料] 豆渣適量、蔥、姜沫、雞蛋2個、鹽、味精、油等

[製法] 用油、蔥花蒸鍋后加入豆渣翻炒兩下，打入雞蛋，繼續翻炒三五分鐘，加入鹽、味精等調味品即可

[作用] 含豐富的營養，常吃能健身補腦

豆渣丸子

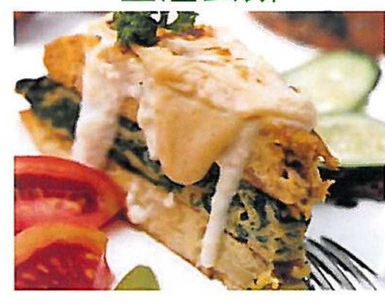


[用料] 豆渣適量、瘦肉1－2兩、雞蛋2個、青菜少許、面粉適量、食鹽適量

[製法] 將瘦肉和青菜切碎，和豆渣、雞蛋、面粉一塊攪和，調入食鹽，做成丸子，入鍋煮熟即可

[特點] 營養豐富全面，適于補虛

豆渣蛋餅



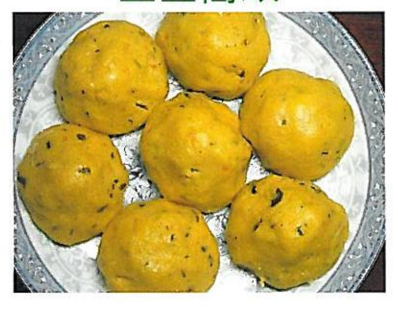
[用料] 豆渣100克、雞蛋3個、蔥花、鹽、食油適量

[製法] 1、將豆渣裝入盆中，打入雞蛋，並將鹽、蔥花等加入其中攪拌均勻

2、將少許食油倒入炒勺內，待油熱后將準備好的豆渣雞蛋倒入其中，攤平四五分鐘后即可食用

[特點] 做出的豆渣蛋餅色黃味香，含有豐富的蛋白質，尤其適合厭食、肥胖或營養不良的兒童和老人食用

五豆窩頭



[用料] 五豆豆渣100克、玉米面40克、水少許

[製法] 將五豆豆渣裝入盆中，加入玉米面，攪拌均勻，捏成窩頭，入鍋蒸十分鐘即可

[特點] 五豆窩頭有豐富的營養，具有降脂補腦降壓等多種作用，中老年人經常食用對保健養生大有益處

＊ 以上食譜僅作爲參考